

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Хайруллина М. В.
“ ____ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Питание как часть национальной культуры народов

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2, семестры : 3 4

Факультет бизнеса, заочная форма обучения

		Семестр	
№	Вид деятельности	3	4
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	23
4	Лекции, час.	2	2
5	Практические занятия, час.	0	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		13
10	Самостоятельная работа, час.	0	119
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		ДЗ

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС введен в действие приказом №1332 от 12.11.2015 г. , дата утверждения: 14.12.2015 г.

Место дисциплины в структуре учебного плана: Блок 1, вариативная, по выбору студента

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, протокол заседания кафедры №5 от 20.06.2017

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017

Программу разработал:

доцент, к.т.н. Чередниченко Л. Е.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция ФГОС: ОК.2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; в части следующих результатов обучения:	
з2. знать основные исторические этапы формирования и развития культуры питания	
у2. иметь навыки анализа закономерностей исторического развития культуры питания	
у5. уметь анализировать исторический путь развития культуры питания	
Компетенция ФГОС: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; в части следующих результатов обучения:	
з11. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	
з6. знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)	
Компетенция ФГОС: ПК.7 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; в части следующих результатов обучения:	
з1. знать историю развития индустрии гостеприимства	
з2. знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе	

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>Питание как часть национальной культуры народов</i>	
ПК.1.з11 знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	
1.о роли культуры питания в построении рецептур на кулинарную продукцию	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.2.з2 знать основные исторические этапы формирования и развития культуры питания	
2. о взаимосвязи культуры питания с материальной культурой	Лекции; Самостоятельная работа
ПК.7.з1 знать историю развития индустрии гостеприимства	
3.об основных составляющих культуры питания и ее роли в развитии индустрии гостеприимства	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.2.у2 иметь навыки анализа закономерностей исторического развития культуры питания	
4.об основных системах и типах питания народов мира	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.з6 знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)	
5.основные исторические этапы формирования и развития культуры питания; влияние на основные параметры технологических процессов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.з2 знать основные исторические этапы формирования и развития культуры питания	
6.факторы, формирующие традиции и обычаи в питания различных наций	Практические занятия; Самостоятельная работа

ОК.2.у2 иметь навыки анализа закономерностей исторического развития культуры питания	
7.характерные особенности и традиции в питании различных народов	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.у5 уметь анализировать исторический путь развития культуры питания	
8. составляющие кулинарного опыта в различных странах мира: основные национальные блюда, напитки, столный этикет, традиции и обычаи	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.у2 иметь навыки анализа закономерностей исторического развития культуры питания	
9.анализировать закономерности развития и особенности культуры питания народов разных стран	Практические занятия; Самостоятельная работа
10.составления меню для организации питания гостей из других стран с учетом особенностей их культуры питания	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.7.32 знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе	
11. виды и особенности сервиса, правила сервировки стола и столового этикета	Практические занятия; Самостоятельная работа

3. Содержание и структура учебной дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 3				
Дидактическая единица: Установочная лекция. Цели и задачи дисциплины. Основные термины и определения				
11. Питание как явление бытовой культуры, его взаимосвязь с другими аспектами жизни человека. Определение и составляющие культуры питания.	0	2	1, 2, 3, 4	Прослушивание материала лекции
Семестр: 4				
Дидактическая единица: Введение. Понятие культуры питания.				
2. Основные исторические этапы формирования и развития культуры питания в России. Традиции и обычаи русского стола.	0	1	3, 5, 7	Прослушивание материала лекции
Дидактическая единица: Системы и типы питания народов мира.				
3. Системы и типы питания народов мира. Рациональность и сбалансированность пищи как основа культуры питания современного человека. Эволюция представлений о здоровом питании.	0	1	3, 4, 5, 7	Прослушивание материала лекции

Таблица 3.2

Темы практических занятий	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 4				
Дидактическая единица: Системы и типы питания народов мира.				

3. Особенности культуры питания жителей стран Восточной Европы.	0	1	10, 6, 7, 8, 9	Выступают с презентациями по культуре питания в заданной стране. Обсуждают полученную информацию. Делают выводы.
4. Особенности культуры питания стран Западной Европы.	1	1	10, 4, 5, 6, 7, 9	Выступают с презентациями по культуре питания заданных стран. Обсуждают полученную информацию. Делают выводы
5. Особенности культуры питания жителей США, Канады и стран Латинской Америки.	1	1	10, 6, 7, 8	Квест: составить меню для организации питания гостей из заданных стран
6. Особенности культуры питания жителей стран Ближнего Востока	0	0	10, 4, 5, 6, 8, 9	Круглый стол после прослушивания выступлений с презентациями по заданным странам: анализ факторов, сформировавших национальные особенности культуры питания, обсуждение национальных особенностей кухни и столового этикета
7. Особенности культуры питания жителей стран Восточной и Юго-Восточной Азии	1	1	10, 4, 5, 7, 8, 9	Круглый стол: прослушивание выступлений по презентациям в рамках заданной темы, обсуждение полученной информации
Дидактическая единица: Исторически сложившийся этикет и культура потребления пищи				
11. Столовая посуда, приборы и белье. Виды, назначение. Сервировка стола. Столовый этикет.	1	2	10, 11, 8	Деловая игра: составить меню для гостей из заданной страны и засервировать стол

4. Самостоятельная работа обучающегося

№	Виды самостоятельной работы	Ссылки на результаты обучения	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 4				
1	Контрольные работы	10, 5, 6, 7, 8, 9	50	5
Поиск материала, оформление работы в виде презентации, защита : Формирование кухонь народов мира и факторы, влияющие на их развитие : методические указания к выполнению лабораторных, практических (семинарских) занятий и расчетно-графического задания для магистрантов 1 курса очного отделения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. Н. Аширова]. - Новосибирск, 2014. - 32, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000207304 Чередниченко Л. Е. Питание как часть культуры народов [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для бакалавров ФМА 1 курса 2 семестра и специалистов 2 курса 4 семестра по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания] / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182167 . - Загл. с экрана.				
2	Подготовка к занятиям	5, 6, 7, 8	26	4
Изучение материалов лекций и дополнительной рекомендуемой литературы: Чередниченко Л. Е. Питание как часть культуры народов [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для бакалавров ФМА 1 курса 2 семестра и специалистов 2 курса 4 семестра по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания] / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182167 . - Загл. с экрана.				
3	Дополнительная учебная деятельность	1, 11, 2, 3	18	0

Поиск материала по дополнительным заданиям: Чередниченко Л. Е. Питание как часть культуры народов [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для бакалавров ФМА 1 курса 2 семестра и специалистов 2 курса 4 семестра по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания] / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182167 . - Загл. с экрана.				
4	Подготовка к аттестации	1, 10, 2, 3, 4, 5, 6, 7	25	4
Повторение материалов лекций и практических занятий, изучение дополнительной рекомендованной литературы: Чередниченко Л. Е. Питание как часть культуры народов [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для бакалавров ФМА 1 курса 2 семестра и специалистов 2 курса 4 семестра по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания] / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182167 . - Загл. с экрана.				

5. Технология обучения

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии (табл. 5.1).

Таблица 5.1

Деятельность	Информационно-коммуникационные технологии
Информирование	e-mail; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ
Консультирование	e-mail; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ
Контроль	e-mail; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ
Размещение учебных материалов	e-mail; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ

6. Правила аттестации обучающихся по учебной дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставять оценки по традиционной шкале и 15-уровневой ECTS. Краткая информация о БРС приведена в табл. 6.1.

Таблица 6.1

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Максимальный балл
Семестр: 4	
<i>Лекция:</i>	18
<i>Практические занятия:</i>	22
<i>Контрольные работы:</i>	40
<i>Зачет:</i>	20

В таблице 6.2 представлено соответствие форм контроля заявляемым требованиям к результатам освоения дисциплины.

Таблица 6.2

Коды компетенций ФГОС	Результаты обучения	Формы контроля	
		Контр. раб.	Зачет
ОК.2	з2. знать основные исторические этапы формирования и развития культуры питания	+	+
	у2. иметь навыки анализа закономерностей исторического развития культуры питания	+	+
	у5. уметь анализировать исторический путь развития культуры питания	+	+
ПК.1	з11. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	+	+
	з6. знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)	+	+
ПК.7	з1. знать историю развития индустрии гостеприимства	+	+
	з2. знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе	+	+

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в приложении № 1 к рабочей программе.

7. Литература

Основная литература

1. Чередниченко Л. Е. Питание как часть культуры народов [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс [для бакалавров ФМА 1 курса 2 семестра и специалистов 2 курса 4 семестра по направлению 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания] / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2013]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000182167. - Загл. с экрана.

Дополнительная литература

1. Новоженев Ю. М. Кухни народов мира. Ч. 1 : [практическое пособие] / Ю. М. Новоженев, Л. Н. Сопина. - М., 1993. - 319 с.
2. Линде Г. Приятного аппетита! : [кругосветное путешествие по кухням мира : сокр. пер. с нем.] / Г. Линде, Х. Кноблах. - М., 1993. - 335 с.
- 3.

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
4. ЭБС "Znaniium.com" : <http://znaniium.com/>
5. :

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Формирование кухонь народов мира и факторы, влияющие на их развитие : методические указания к выполнению лабораторных, практических (семинарских) занятий и расчетно-графического задания для магистрантов 1 курса очного отделения / Новосиб. гос. техн. ун-т ; [сост. Н. Н. Аширова]. - Новосибирск, 2014. - 32, [1] с. : табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000207304

8.2 Специализированное программное обеспечение

1 Windows

2 Office

9. Материально-техническое обеспечение

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Используется для проведения лекций, семинарских и практических занятий

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”

ДЕКАН ФБ

д.э.н. профессор Хайруллина М. В.

“ ” _____ Г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Питание как часть национальной культуры народов

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине Питание как часть национальной культуры народов приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (курсовой проект, РГЗ(Р) и др.)	Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)
ОК.2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	з2. знать основные исторические этапы формирования и развития культуры питания	Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира. Национальные особенности и самобытность русской кухни, кухонь Центральной, Восточной и Юго-Восточной Азии Культура, ее понятия, виды, характеристика и развитие. Понятие культуры питания. История развития национальных кухонь и культура питания стран Ближнего Востока Основные факторы формирующие культуру питания. Этапы формирования культуры питания. Особенности культуры питания жителей стран Восточной Европы. Особенности культуры питания жителей стран Ближнего Востока Особенности культуры питания жителей США, Канады и стран Латинской Америки. Особенности культуры питания стран Западной Европы. Питание как явление бытовой культуры, его взаимосвязь с другими аспектами жизни человека. Определение и составляющие культуры питания. Франция как основоположница изысканной европейской кухни. Особенности и традиции в питании Великобритании, стран Центральной и Южной Европы. Этикет застолья и культура потребления пищи. Национальные традиции и особенности.	РГЗ, разделы 1-2	Экзамен, вопросы 1-5
ОК.2	у2. иметь навыки анализа закономерностей исторического развития культуры питания	Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира. Национальные особенности и самобытность русской кухни, кухонь Центральной, Восточной и Юго-Восточной Азии История развития национальных кухонь и культура питания	РГЗ, разделы 1-2	Экзамен, вопросы 6-9

		стран Ближнего Востока История развития и особенности культуры питания США и стран Латинской Америки История развития национальных кухонь и культуры питания стран Восточной и Юго-Восточная Азии Основные исторические этапы формирования и развития культуры питания в России. Традиции и обычаи русского стола. Особенности культуры питания жителей стран Восточной Европы. Особенности культуры питания жителей стран Ближнего Востока Особенности культуры питания жителей стран Восточной и Юго-Восточной Азии Особенности культуры питания жителей США, Канады и стран Латинской Америки. Особенности культуры питания стран Западной Европы. Питание как явление бытовой культуры, его взаимосвязь с другими аспектами жизни человека. Определение и составляющие культуры питания. Системы и типы питания народов мира. Рациональность и сбалансированность пищи как основа культуры питания современного человека. Эволюция представлений о здоровом питании. Столовая посуда, приборы и белье. Виды, назначение. Сервировка стола. Столовый этикет. Франция как основоположница изысканной европейской кухни. Особенности и традиции в питании Великобритании, стран Центральной и Южной Европы.		
ОК.2	у5. уметь анализировать исторический путь развития культуры питания	Ассортимент продуктов и способы их кулинарной обработки в различных странах мира. Национальные особенности и самобытность русской кухни, кухонь Центральной, Восточной и Юго-Восточной Азии История развития национальных кухонь и культура питания стран Ближнего Востока История развития и особенности культуры питания США и стран Латинской Америки История развития национальных кухонь и культуры питания стран Восточной и Юго-Восточная	РГЗ, разделы 1-2	Экзамен, вопросы 10-15

		Азии Особенности культуры питания жителей стран Восточной Европы. Особенности культуры питания жителей стран Ближнего Востока Особенности культуры питания жителей стран Восточной и Юго-Восточной Азии Особенности культуры питания жителей США, Канады и стран Латинской Америки. Столовая посуда, приборы и белье. Виды, назначение. Сервировка стола. Столовый этикет. Франция как основоположница изысканной европейской кухни. Особенности и традиции в питании Великобритании, стран Центральной и Южной Европы. Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья, их предназначение и использование. Национальные особенности Этикет застолья и культура потребления пищи. Национальные традиции и особенности.		
ПК.1/ПТП способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	36. знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)	Культура, ее понятия, виды, характеристика и развитие. Понятие культуры питания. Питание как явление бытовой культуры, его взаимосвязь с другими аспектами жизни человека. Определение и составляющие культуры питания. Взаимосвязь культуры питания и основных параметров технологических процессов; факторов, влияющих на качество	РГЗ, разделы 1-2	Экзамен, вопросы 20-25
ПК.1/ПТП	311. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	Особенности культуры питания жителей стран Восточной Европы. Особенности культуры питания жителей стран Ближнего Востока Особенности культуры питания жителей стран Восточной и Юго-Восточной Азии Особенности культуры питания стран Западной Европы. Принципы построения рецептур на кулинарную продукцию	РГЗ, разделы 1-2	Экзамен, вопросы 26-30

ПК.7/ОУ способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	з1. знать историю развития индустрии гостеприимства	История развития национальных кухонь, культура питания и индустрии гостеприимства стран Ближнего Востока История развития и особенности культуры питания США и стран Латинской Америки Основные исторические этапы формирования и развития культуры питания в России. Традиции и обычаи русского стола. Основные факторы формирующие культуру питания. Этапы формирования культуры питания. Особенности культуры питания жителей стран Ближнего Востока Особенности культуры питания жителей стран Восточной и Юго-Восточной Азии Особенности культуры питания стран Западной Европы. Системы и типы питания народов мира. Рациональность и сбалансированность пищи как основа культуры питания современного человека. Эволюция представлений о здоровом питании. Франция как основоположница изысканной европейской кухни. Особенности и традиции в питании Великобритании, стран Центральной и Южной Европы.	РГЗ, разделы 1-2	Экзамен, вопросы 30- 32
ПК.7/ОУ	з2. знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе	Культура, ее понятия, виды, характеристика и развитие. Понятие культуры питания. Основные исторические этапы формирования и развития культуры питания в России. Традиции и обычаи русского стола. Питание как явление бытовой культуры, его взаимосвязь с другими асpekтами жизни человека. Определение и составляющие культуры питания. Системы и типы питания народов мира. Рациональность и сбалансированность пищи как основа культуры питания современного человека. Эволюция представлений о здоровом питании. Этикет застолья и культура потребления пищи. Национальные традиции и особенности. Виды и особенности сервиса.	РГЗ, разделы 1-2	Экзамен, вопросы 33- 36

Паспорт экзамена

по дисциплине «Питание как часть национальной культуры народов»,
3 семестр

1. Методика оценки

Экзамен проводится в устной форме, по билетам или тестам.

Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1-17, второй вопрос из диапазона вопросов 19-36 (список вопросов приведен ниже). Третье, практическое, задание представляет собой составление рекомендуемого меню (обед) для гостей из страны в вопросе 2. В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

На подготовку к ответу дается 1 час.

Форма экзаменационного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет ФБ

Билет № _____

к экзамену по дисциплине «Питание как часть национальной культуры народов»

1. Питание как явление бытовой культуры. Его взаимосвязь с другими аспектами жизни
2. Особенности и традиции питания жителей США
3. Практическое задание: составить меню обеда для гостей из США

Утверждаю: зав. кафедрой _____ должность, ФИО

(подпись)

(дата)

2. Критерии оценки

- Ответ на экзаменационный билет считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает точных определений основных понятий культуры питания, не способен выявить все основные факторы формирования национальной культуры питания, не ориентируется в системах и типах питания, не раскрывает ключевых моментов культуры питания заданной страны, при составлении меню допускает ошибки, оценка составляет 10 баллов.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает неточные определения основных понятий культуры питания, выявляет не все основные факторы формирования национальной культуры питания, слабо ориентируется в системах и типах питания, раскрывает не полно ключевые моменты культуры питания заданной страны, при составлении меню допускает недочеты, оценка составляет 20 баллов.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определения основных понятий культуры питания, выявляет все важные факторы формирования национальной культуры питания, хорошо ориентируется в системах и типах питания, раскрывает ключевые моменты культуры питания заданной страны, но при составлении меню допускает недочеты, оценка составляет 30 баллов.
- Ответ на экзаменационный билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при

ответе на вопросы дает определения основных понятий культуры питания, выявляет все важные факторы формирования национальной культуры питания, хорошо ориентируется в системах и типах питания, раскрывает ключевые моменты культуры питания заданной страны, не имеет серьезных замечаний к составленному меню ,
оценка составляет 40 баллов.

Пример теста

Тесты по дисциплине «Питание как часть культуры народов»

Вариант 1

1. Первым этапом формирования русской кухни был

- а) домонгольский период
- б) период петровских реформ
- в) московский период

2. Согласно классификации типов питания по Кэриелу наиболее распространенный в мире тип питания

- а) рисовый
- б) кукурузный
- в) пшеничный
- г) просо-сорговый

3. В Италии из макаронных изделий готовят гарниры, основные горячие блюда и

- а) супы
- б) закуски
- в) десерты

4. Основной тезис раздельного питания: не употреблять за один прием продукты, богатые

- а) белками и балластными веществами
- б) белками и углеводами
- в) крахмалом и жирами

5. С точки зрения теории сыроедения наименьшую питательную ценность имеют

- а) отварные продукты растительного происхождения
- б) сладости, мясо, консервированные продукты
- в) свежие зелень, овощи, фрукты

6. В среднем организму требуется в сутки согласно формуле Покровского

- а) 2700-2900 ккал
- б) 4000-5000 ккал
- в) 3000-4000 ккал
- г) 2500-2700 ккал

7. Согласно теории сбалансированного питания углеводов нужно потреблять в сутки

- а) в два раза больше, чем белков
- б) в три раза меньше, чем жиров
- в) в четыре раза больше, чем белков
- г) столько же, сколько жиров и белков

8. Англичане, потребляя чай с молоком

- а) сначала наливают чай, потом молоко
- б) вливают в чашку молоко и чай одновременно
- в) на 1/3 объема чашки наливают молоко потом чай

9. Два фактора, лежащие в основе любой национальной кулинарии

- а) продуктовый набор и последовательность подачи блюд
- б) продуктовый набор и способы кулинарной обработки
- в) виды кулинарной обработки продуктов и режим питания

10. Для русской кухни характерно

- а) обилие выпечки и крупяных блюд
- б) преобладание блюд из рыбы и морепродуктов
- в) преобладание овощных и кисломолочных блюд
- г) преобладание продуктов растительного происхождения

11. Сочиво -

- а) рождественское блюдо из творога
- б) постное блюдо из каши с добавлением миндального или макового сока и меда
- в) пасхальная выпечка

12. К скоромной пище относятся

- а) блюда из овощей, фруктов, круп, растительное масло
- б) мясо, молочные продукты, рыба
- в) морепродукты, мучные и молочные блюда

13. Главный признак пряностей

- а) вяжущий и острый вкус
- б) жгучесть вкуса и бактерицидное действие на пищу
- в) подкисляют и «унежают» готовую пищу

14. Сбитень – это

- а) концентрированный компот из фруктов
- б) горячий напиток на основе меда и пряностей
- в) квас из солода

15. Расстояние между столовыми приборами примерно

- а) 1 см
- б) 0.5 см
- в) раскладывают вплотную

16. Укажите цифрами, что в какой последовательности подается

1. блюда из птицы и дичи
2. блюда из мяса
3. блюда из рыбы и рыбных продуктов
4. овощей и грибов
5. мучные закуски

17. Кокильница служит для подачи

- а) холодных закусок из птицы и дичи
- б) запекания и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов
- в) овощных закусок

18. Диаметр закусочной тарелки

- а) 170 мм
- б) 200 мм
- в) 220 мм

19. Укажите вместимость водочной рюмки в куб. см.

20. Крепость столовых вин

(содержание спирта)

- а) 8-10 %
- б) 10-15%
- в) 15-20%

21. Укроп и петрушка это

- а) приправы
- б) специи
- в) пряности

22. Латинские буквы V.S.O.P.

на этикетке коньяка означают

- а) великолепный старый специальный коньяк
- б) очень превосходный старый бледный
- в) великолепный старый бледный коньяк

23. Вино сопровождает трапезу и является составляющим многих блюд

- а) в Греции
- б) во Франции
- в) в Японии
- г) в Мексике

24. Основа питания в этой стране - рис, соусы карри, зерновые каши, йогурт, овощи, фрукты; говядина запрещена, а все жители любят мучное и сладкое

- а) Арабские Эмираты
- б) Турция
- в) Индия
- г) Греция

25. Сколько длины стола приходится на одного человека при сервировке?

Вариант 2

1. Выберите два основных фактора, лежащих в основе национальной кулинарии?

- а) способы кулинарной обработки продуктов
- б) технологии приготовления блюд
- в) застольный этикет
- г) набор продуктов
- д) набор специй, приправ, пряностей
- е) религиозные запреты

2. Сбалансированное питание – это питание пищей, содержащей необходимые, не синтезируемые в организме вещества при соблюдении их

- а) оптимального по качеству и количеству соотношения
- б) вкусового соотношения
- в) температуры подачи

3. Согласно теории рационального питания кислые компоненты диеты должны составлять

- а) меньшинство
- б) большинство
- в) 50%

4. Согласно теории вегетарианства основной пищей человека должны быть продукты

- а) морского происхождения
- б) животного происхождения
- в) растительного происхождения

5. Выберите прием с рассадкой

- а) «завтрак»
- б) «коктейль»
- г) «бокал вина»

6. Прием «ланч» проводится в промежутке между

- а) 10 и 11 часами
- б) 12 и 13 часами
- в) 14 и 15 часами

7. Автор системы рационального питания

- а) Альберт Камю
- б) Конфуций
- в) Говард Хей
- г) Петр I

8. Края фуриетного стола оставляют свободными для

- а) бокалов
- б) блюд с закусками
- в) тарелок гостей

9. При сервировке стола на торжественном приеме спуск скатерти, см?

10. «Сочиво» обязательное ритуальное кушанье, подаваемое

- а) накануне пасхи
- б) накануне свадьбы
- в) накануне рождества

11. Укажите в какой последовательности справа налево раскладываются приборы

- а) закусочные
- б) столовые
- в) рыбные
- г) ложка для супа

12. Красные вина подают (выберите несколько вариантов)

- а) к различным блюдам из мяса (баранина, телятина)
- б) к дичи
- в) к блюдам из постной свинины
- г) к сыру и блюдам из него
- д) к судаку
- е) к овощным блюдам

13. Кокотница служит для запекания и подачи

- а) любых горячих закусок
- б) только овощных и грибных горячих закусок
- в) мясных закусок

14. Диаметр столовой тарелки?

15. Здесь не потребляют продукты в сыром виде, различают более 20 способов приготовления пищи, поварами работают только мужчины

- а) Мексика
- б) Китай
- в) Турция

г) Франция

16. Укажите вместимость чашки кофейной для кофе по-восточному в куб. см.

17. Всегда на столе присутствуют острый соус чилли, соль, кукуруза, почти все готовят на свином жире, жаренный сахарный тростник на десерт и крепкий алкоголь из агавы

а) Греция

б) Турция

в) Мексика

г) Испания

18. Воскресенье на кануне масленицы называется «Мясное заговенье» потому что это

а) начало мясоеда

б) последний день, когда можно есть мясо

в) конец поста

19. Что на Руси называли щами кроме супа?

а) второе блюдо из кислой

капусты

б) сильно-газированный напиток

в) кашу

20. Не едят блюд из рубленного мяса, жирной свинины, сливочное масло, черный хлеб, но очень любят оливки, овощные и фруктовые салаты, используют каперсы, цикорий, майоран, чеснок, потребляют до 1,5 л вина в день

а) японцы

б) израильтяне

в) итальянцы

г) венгры

21. Кухня одна из самых острых и жирных в Европе; основа – блюда с паприкой, свинина, суп-гуляш, кабачки, баклажаны

а) Германия

б) Венгрия

в) Испания

г) Греция

22. Молоко и молочные продукты, кус-кус, каши, паста из гороха с чесноком, верблюжати́на, большое количество пряностей и трав – основа питания

а) в Индии

б) в Арабских Эмиратах

в) в Греции

г) в Турции

23. Укажите крепость десертных вин.

24. Сидр, портвейн, херес, кава – основные алкогольные напитки какой страны?

25. Перечислите запрещенные в мусульманских странах продукты.

Ответы к тестам по дисциплине «Питание как часть культуры народов»

№ вопроса	Вариант 1	Вариант 2
1	а	а г
2	в	а
3	б	а
4	б	в
5	б	а
6	а	б
7	в	а
8	в	в
9	б	б
10	а	в
11	б	а г в б
12	б	а б г
13	б	а
14	б	в
15	б	б
16	32145	50мл
17	б	в
18	200 мм	б
19	50мл	б
20	а	в
21	в	б
22	б	б
23	б	16-18%
24	в	Испания
25	60-80 см	Свинина, мясо с кровью, алкоголь

3. Шкала оценки

Итоговая оценка при аттестации студента складывается из количества баллов, полученных при работе в семестре, за контрольную работу и оценки за экзамен.

Соответствие рейтинговых баллов, оценок по шкале *ECTS* и традиционных оценок представлено в таблице

Диапазон баллов рейтинга	Оценка <i>ECTS</i>	Оценка по четырехбалльной шкале	Характеристика работы студента
97–100	A+	«отлично»	«отлично»
93–96	A		
90–92	A-		
86–89	B+	«хорошо»	«очень хорошо»
83–85	B		
80–82	B-		«хорошо»
76–79	C+		
73–75	C	«удовлетворительно»	«удовлетворительно»
70–72	C-		
66–69	D+		
63–65	D		«посредственно»
60–62	D-		
50–59	E	«неудовлетворительно»	«неудовлетворительно»
25–49	FX		

		возможностью пересдачи
0–25	<i>F</i>	«неудовлетворительно» без возможности пересдачи

В общей оценке по дисциплине экзаменационные баллы учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Вопросы к экзамену по дисциплине «Питание как часть национальной культуры народов»

1. Культура питания как часть материальной культуры.
2. Питание как явление бытовой культуры. Его взаимосвязь с другими аспектами жизни
3. Факторы, формирующие национальные традиции в питании
4. Роль и значение питания в жизни человека
5. Роль уровня развития экономики страны, ее географических и климатических условий в формировании культуры питания
6. Понятие системы питания. Приведите примеры систем питания
7. Классификация типов питания по Кэриелу.
8. Критерии и показатели оценки рационального питания
9. Концепция сбалансированного питания
10. Роль и место рационального питания в современном обществе
11. Постный и скромный русский стол
12. Столовый этикет. Правила поведения за столом в разных странах.
13. Религиозно - философские учения (буддизм, синтоизм, конфуцианство) стран АТР и их влияние на формирование традиций питания
14. Чайные традиции (Япония, Китай, Великобритания, Россия)
15. Кофейные традиции (Франция, Италия, Бразилия, арабские страны)
16. Пряности, специи и приправы как составляющие национальной культуры питания
17. Праздничный стол у жителей Европы (Новый год, Рождество, Пасха и пр.)
18. Культура потребления алкогольных напитков (водка, вина белые и красные, коньяк, шампанское)
19. Особенности и традиции питания жителей Франции
20. Особенности и традиции питания жителей Италии
21. Особенности и традиции питания жителей Германии
22. Особенности и традиции питания жителей Великобритании
23. Особенности и традиции питания жителей Испании
24. Особенности и традиции питания жителей США
25. Особенности и традиции питания жителей Китая
26. Особенности и традиции питания жителей Японии
27. Особенности и традиции питания жителей Ю.Кореи
28. Особенности и традиции питания жителей Мексики
29. Особенности и традиции питания жителей ОАЭ
30. Особенности и традиции питания жителей Израиля
31. Особенности и традиции питания Греции
32. Особенности и традиции питания жителей Аргентины

33. Особенности и традиции питания жителей Австралии
34. Особенности и традиции питания жителей Канады
35. Особенности и традиции питания славянских народов
36. Особенности и традиции питания жителей Скандинавских стран

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «Питание как часть национальной культуры народов»,
3 семестр

1. Методика оценки

Контрольная работа проводится по индивидуальным темам (список тем в п.4), включает 3 основных раздела и практическое задание. Выполняется в редакторе PowerPoint. Защита проходит в формате презентации.

Структура контрольной работы

Раздел	Описание, подразделы	Количество страниц
Титульный лист	Выполняется в соответствии с образцом	1
Оглавление	Выполняется автоматически с использованием возможностей текстового редактора Word	1
Введение	Цель, задачи и актуальность темы. Столица, денежная единица. Основная религия (религии), климат, общий уровень развития экономики, продуктовые товары экспорта и импорта и пр. факторы, сформировавшие национальные особенности в питании Основные отрасли сельского хозяйства и животноводства.	1
1. Основные составляющие национальной кухни	1.1. <u>Продуктовый набор</u> : злаки, определяющие тип питания (пшеничный, рисовый, кукурузный, просо-сорговый), рыба, морепродукты, мясо (свинина, говядина, баранина) и пр. Специи, пряности, приправы.	2
	1.2 <u>Основные блюда</u> : закуски, супы, вторые блюда, десерты (перечислить, уметь назвать основные ингредиенты и способы кулинарной обработки).	2
	1.3 <u>Алкогольные и безалкогольные напитки</u>	2
2. Особенности культуры питания	2.1 <u>Пищевые запреты</u> , обусловленные религией или историко-климатическими факторами (в том числе «нелюбимые» продукты)	1

	2.2. <u>Национальные традиции и обычаи</u> в отношении к питанию, особенности потребления пищи (посуда, приборы, оформление стола и блюд, праздничный стол).	2
	2.3 <u>Столовый этикет</u> (правила поведения за столом, роль и место женщины, правила подачи и потребления некоторых блюд и напитков и пр.)	2
	2.4. <u>Чайная церемония (если есть или др. национальные столовые ритуалы)</u>	1
Заключение.	Выводы по материалу 1 и 2 разделов.	2
Практическое задание	Рекомендуемое меню для организации питания туристов из изученной страны в Новосибирске	
Список использованных источников	Список использованных литературных источников и ссылок на Интернет-страницы приводится в конце работы. Литературные источники нумеруют арабскими цифрами с точкой и печатают с абзацного отступа.	1

2. Критерии оценки

Каждое пункт контрольной работы оценивается в соответствии с приведенными ниже критериями.

Контрольная работа считается **невыполненной**, если не названы основные историко-географические, экономические, политические, религиозные пр. факторы формирования национальной кухни заданной страны, не перечислены основные составляющие продуктового набора, не приведены примеры основных национальных блюд по группам, не названы пищевые запреты и «нелюбимые» продукты, не раскрыты особенности национальных традиций питания и столового этикета; в составленном рекомендуемом меню есть серьезные недочеты. Оценка составляет **5 баллов**.

Работа выполнена на **пороговом** уровне, если названы не все основные историко-географические, экономические, политические, религиозные пр. факторы формирования национальной кухни заданной страны, перечислены не все основные составляющие продуктового набора, приведено не достаточно примеров основных национальных блюд по группам, названы не все пищевые запреты и «нелюбимые» продукты, особенности национальных традиций питания и столового этикета раскрыты не полностью; в составленном рекомендуемом меню есть недочеты. Оценка составляет **10 баллов**.

Работа выполнена на **базовом** уровне, если названы все основные историко-географические, экономические, политические, религиозные пр. факторы формирования национальной кухни заданной страны, перечислены все основные составляющие продуктового набора, приведено достаточно примеров основных национальных блюд по группам, но названы не все пищевые запреты и «нелюбимые» продукты, особенности национальных традиций питания и столового этикета раскрыты не полностью; к составленному рекомендуемому меню серьезных замечаний нет. Оценка составляет **15 баллов**.

Работа считается выполненной на **продвинутом** уровне, если названы все основные историко-географические, экономические, политические, религиозные пр. факторы формирования национальной кухни заданной страны, перечислены все основные составляющие продуктового набора, приведено достаточно примеров основных национальных блюд по группам, названы все пищевые запреты и «нелюбимые» продукты, особенности национальных традиций питания и

столового этикета раскрыты полностью; к составленному рекомендуемому меню замечаний нет. Оценка составляет **20 баллов**.

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за контрольную работу учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Пример варианта контрольной работы

Темы контрольных работ

1. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Германии
2. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Франции
3. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Италии
4. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Испании
5. Национальные традиции и обычаи в культуре питания жителей Китая.
6. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Японии.
7. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Великобритании.
8. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Индии.
9. Национальные традиции и обычаи в культуре питания ОАЭ.
10. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Греции
11. Национальные традиции и обычаи в культуре питания США
12. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Австрии
13. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Ю.Кореи
14. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Мексики
15. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Аргентины
16. Национальные традиции и обычаи в культуре питания ЮАР
17. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Австралии
18. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Израиля
19. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Турции
20. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Бразилии

Кроме этого, страна может быть выбрана студентом самостоятельно по желанию.

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 3 семестре - в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ОК.2, ОК.5.

Экзамен проводится в устной форме по билетам. На подготовку к ответу дается 1 час.

Кроме того, сформированность компетенций проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 3 семестре обязательным этапом текущей аттестации является контрольная работа. Требования к выполнению контрольной работы, состав и правила оценки сформулированы в паспорте контрольной работы.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенций ОК.2, ОК.5, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований,

теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Паспорт зачета

по дисциплине «Питание как часть национальной культуры народов», 4 семестр

1. Методика оценки

Зачет проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1-17, второй вопрос из диапазона вопросов 19-36 (список вопросов приведен ниже). Третье, практическое, задание представляет собой составление рекомендуемого меню (обед) для гостей из страны в вопросе 2. В ходе экзамена преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

На подготовку к ответу дается 1 час.

Форма зачетного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Заочный факультет

Билет № _____

к зачету по дисциплине «Питание как часть национальной культуры народов»

1. Питание как явление бытовой культуры. Его взаимосвязь с другими аспектами жизни
2. Особенности и традиции питания жителей США
3. Практическое задание: составить меню обеда для гостей из США

Утверждаю: зав. кафедрой _____ должность, ФИО
(подпись)

(дата)

2. Критерии оценки

- Ответ на билет считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает точных определений основных понятий культуры питания, не способен выявить все основные факторы формирования национальной культуры питания, не ориентируется в системах и типах питания, не раскрывает ключевых моментов культуры питания заданной страны, при составлении меню допускает ошибки, оценка составляет 5 баллов.
- Ответ на билет засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает неточные определения основных понятий культуры питания, выявляет не все основные факторы формирования национальной культуры питания, слабо

ориентируется в системах и типах питания, раскрывает не полно ключевые моменты культуры питания заданной страны, при составлении меню допускает недочеты, оценка составляет 10 *баллов*.

- Ответ на билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определения основных понятий культуры питания, выявляет все важные факторы формирования национальной культуры питания, хорошо ориентируется в системах и типах питания, раскрывает ключевые моменты культуры питания заданной страны, но при составлении меню допускает недочеты, оценка составляет 15 *баллов*.
- Ответ на билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определения основных понятий культуры питания, выявляет все важные факторы формирования национальной культуры питания, хорошо ориентируется в системах и типах питания, раскрывает ключевые моменты культуры питания заданной страны, не имеет серьезных замечаний к составленному меню, оценка составляет 20 *баллов*.

3. Шкала оценки

Зачет считается сданным, если сумма баллов по всем заданиям билета оставляет не менее 10 баллов (из 20 возможных).

В общей оценке по дисциплине баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Вопросы к зачету по дисциплине «Питание как часть национальной культуры народов»

1. Культура питания как часть материальной культуры.
2. Питание как явление бытовой культуры. Его взаимосвязь с другими аспектами жизни
3. Факторы, формирующие национальные традиции в питании
4. Роль и значение питания в жизни человека
5. Роль уровня развития экономики страны, ее географических и климатических условий в формировании культуры питания
6. Понятие системы питания. Приведите примеры систем питания
7. Классификация типов питания по Кэриелу.
8. Критерии и показатели оценки рационального питания
9. Концепция сбалансированного питания
10. Роль и место рационального питания в современном обществе
11. Постный и скромный русский стол
12. Столовый этикет. Правила поведения за столом в разных странах.
13. Религиозно - философские учения (буддизм, синтоизм, конфуцианство) стран АТР и их влияние на формирование традиций питания
14. Чайные традиции (Япония, Китай, Великобритания, Россия)
15. Кофейные традиции (Франция, Италия, Бразилия, арабские страны)
16. Пряности, специи и приправы как составляющие национальной культуры питания
17. Праздничный стол у жителей Европы (Новый год, Рождество, Пасха и пр.)
18. Культура потребления алкогольных напитков (водка, вина белые и красные, коньяк, шампанское)
19. Особенности и традиции питания жителей Франции
20. Особенности и традиции питания жителей Италии
21. Особенности и традиции питания жителей Германии
22. Особенности и традиции питания жителей Великобритании
23. Особенности и традиции питания жителей Испании

24. Особенности и традиции питания жителей США
25. Особенности и традиции питания жителей Китая
26. Особенности и традиции питания жителей Японии
27. Особенности и традиции питания жителей Ю.Кореи
28. Особенности и традиции питания жителей Мексики
29. Особенности и традиции питания жителей ОАЭ
30. Особенности и традиции питания жителей Израиля
31. Особенности и традиции питания Греции
32. Особенности и традиции питания жителей Аргентины
33. Особенности и традиции питания жителей Австралии
34. Особенности и традиции питания жителей Канады
35. Особенности и традиции питания славянских народов
36. Особенности и традиции питания жителей Скандинавских стран

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «Питание как часть национальной культуры народов»,
3 семестр

1. Методика оценки

Контрольная работа проводится по индивидуальным темам (список тем в п.4), включает 3 основных раздела и практическое задание. Выполняется в редакторе PowerPoint. Защита проходит в формате презентации.

Структура контрольной работы

Раздел	Описание, подразделы	Количество страниц
Титульный лист	Выполняется в соответствии с образцом	1
Оглавление	Выполняется автоматически с использованием возможностей текстового редактора Word	1
Введение	Цель, задачи и актуальность темы. Столица, денежная единица. Основная религия (религии), климат, общий уровень развития экономики, продуктовые товары экспорта и импорта и пр. факторы, сформировавшие национальные особенности в питании Основные отрасли сельского хозяйства и животноводства.	1
1. Основные составляющие национальной кухни	1.1. <u>Продуктовый набор</u> : злаки, определяющие тип питания (пшеничный, рисовый, кукурузный, просо-сорговый), рыба, морепродукты, мясо (свинина, говядина, баранина) и пр. Специи, пряности, приправы.	2
	1.2 <u>Основные блюда</u> : закуска, супы, вторые блюда, десерты (перечислить, уметь назвать основные ингредиенты и способы кулинарной обработки).	2
	1.3 <u>Алкогольные и безалкогольные напитки</u>	2
2. Особенности	2.1 <u>Пищевые запреты</u> , обусловленные религией или	1

культуры питания	историко-климатическими факторами (в том числе «нелюбимые» продукты)	
	2.2. <u>Национальные традиции и обычаи</u> в отношении к питанию, особенности потребления пищи (посуда, приборы, оформление стола и блюд, праздничный стол).	2
	2.3 <u>Столовый этикет</u> (правила поведения за столом, роль и место женщины, правила подачи и потребления некоторых блюд и напитков и пр.)	2
	2.4. <u>Чайная церемония (если есть или др. национальные столовые ритуалы)</u>	1
Заключение.	Выводы по материалу 1 и 2 разделов.	2
Практическое задание	Рекомендуемое меню для организации питания туристов из изученной страны в Новосибирске	
Список использованных источников	Список использованных литературных источников и ссылок на Интернет-страницы приводится в конце работы. Литературные источники нумеруют арабскими цифрами с точкой и печатают с абзацного отступа.	1

2. Критерии оценки

Каждое пункт контрольной работы оценивается в соответствии с приведенными ниже критериями.

Контрольная работа считается **невыполненной**, если не названы основные историко-географические, экономические, политические, религиозные пр. факторы формирования национальной кухни заданной страны, не перечислены основные составляющие продуктового набора, не приведены примеры основных национальных блюд по группам, не названы пищевые запреты и «нелюбимые» продукты, не раскрыты особенности национальных традиций питания и столового этикета; в составленном рекомендуемом меню есть серьезные недочеты. Оценка составляет **5 баллов**.

Работа выполнена на **пороговом** уровне, если названы не все основные историко-географические, экономические, политические, религиозные пр. факторы формирования национальной кухни заданной страны, перечислены не все основные составляющие продуктового набора, приведено не достаточно примеров основных национальных блюд по группам, названы не все пищевые запреты и «нелюбимые» продукты, особенности национальных традиций питания и столового этикета раскрыты не полностью; в составленном рекомендуемом меню есть недочеты. Оценка составляет **10 баллов**.

Работа выполнена на **базовом** уровне, если названы все основные историко-географические, экономические, политические, религиозные пр. факторы формирования национальной кухни заданной страны, перечислены все основные составляющие продуктового набора, приведено достаточно примеров основных национальных блюд по группам, но названы не все пищевые запреты и «нелюбимые» продукты, особенности

национальных традиций питания и столового этикета раскрыты не полностью; к составленному рекомендуемому меню серьезных замечаний нет. Оценка составляет **15 баллов**.

Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если названы все основные историко-географические, экономические, политические, религиозные пр. факторы формирования национальной кухни заданной страны, перечислены все основные составляющие продуктового набора, приведено достаточно примеров основных национальных блюд по группам, названы все пищевые запреты и «нелюбимые» продукты, особенности национальных традиций питания и столового этикета раскрыты полностью; к составленному рекомендуемому меню замечаний нет. Оценка составляет **20 баллов**.

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за контрольную работу учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

4. Пример варианта контрольной работы

Темы контрольных работ

1. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Германии
2. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Франции
3. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Италии
4. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Испании
5. Национальные традиции и обычаи в культуре питания жителей Китая.
6. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Японии.
7. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Великобритании.
8. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Индии.
9. Национальные традиции и обычаи в культуре питания ОАЭ.
10. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Греции
11. Национальные традиции и обычаи в культуре питания США
12. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Австрии
13. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Ю.Кореи
14. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Мексики
15. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Аргентины
16. Национальные традиции и обычаи в культуре питания ЮАР
17. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Австралии
18. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Израиля
19. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Турции
20. Национальные традиции и обычаи в культуре питания Бразилии

Кроме этого страна может быть выбрана студентом самостоятельно по желанию.